



no image

Klima

Der Winter war geprägt von milden Temperaturen und häufigen Regenfällen. Die vegetative Phase begann leicht verfrüht, im weiteren Verlauf war das Frühjahr kühl. Häufiger Regen im Sommer und unterdurchschnittliche Temperaturen führten zu einer leichten Verspätung bei der Beerenreife, die jedoch in den ersten beiden Septemberwochen wieder ausgeglichen wurde. Dank dieser Wetterbesserung und der sorgfältigen Selektion der Trauben von Hand kamen gesunde Früchte von hervorragender Qualität in die Kellerei.

Weinbereitung

Die Beeren wurden schonend zerdrückt und während der Vinifizierung in Tanks bei einer Temperatur um 25° C gehalten, um den aromatischen Anteil zu erhalten. Die Mazerationszeit betrug 8 bis 10 Tage. Nach der alkoholischen und der malolaktischen Gärung reifte der Wein 12 Monate in großen Holzfässern.

Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts auf dem Anwesen zurück. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 65 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese von Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori. Pian delle Vigne ist die persönliche und tiefe Interpretation der Marchesi Antinori für einen traditionellen und namhaften Wein wie Brunello. Der Rosso di Montalcino Pian delle Vigne betont den angenehmen Duft des sortenreinen Sangiovese, der historischen Rebsorte von Montalcino. Die auf kalkhaltigen Tonerden gelegenen Weinberge lassen einen frischen, mineralischen und sehr trinkbaren Wein entstehen.



Verkostungsnotizen

Intensive und leuchtende rubinrote Farbe. Das Duftbouquet ist komplex mit Noten von Kirsche, Pflaume und kleinen roten Früchten. Am Gaumen energisch und vibrierend; eine schöne Säureader ergänzt um viel Schmackhaftigkeit machen den Wein reich und ausgewogen. Schöne Länge im Finale.

Awards

Wine Spectator 86/100 2016 - USA